

Oltre lo starter pack della cucina salentina. A Corigliano d'Otranto uno chef ha riscritto la tradizione grazie ai gusti internazionali

10 Luglio 2026

di **Serena Leo**



CORIGLIANO D'OTRANTO – Come le migliori storie d'amore in cucina tutto nasce grazie a nonne e mamme che impastavano e cucinavano senza sosta. Dal Salento – precisamente dalla Grecia Salentina – **Samuele Toma** ha creato la sua fortuna che si chiama Sinodia e parla proprio di questo primordiale amore.

Dal 2019 qui ci si ispira a ricordi e contaminazioni culinarie, perché in fondo, mangiare solo fave e cicorie anche a 40 gradi non è proprio una buona idea anche per i turisti, ma questa è un'altra storia.

Sinodia è nel cuore della Grecia Salentina e all'interno di un frantoio del 1350. La zona fuori dal giro turistico classico è in grado di raccontare una storia antica fatta di ricordi e di influenze esotiche, quelle che fanno la differenza al gusto.

“Avevo scelto l'istituto tecnico industriale, ma due settimane prima ho cambiato il mio destino dicendo di voler fare lo chef”. Così Samuele parla di se stesso e del suo esordio ai fornelli.

“È scattata in me la voglia di portare in tavola ciò che vorrei trovare nelle altre tavole, buon gusto e nuove idee, ma anche l'umami salentino che, ad esempio, può essere il goccio di olio in più nel piatto. Così mi sono specializzato nella cucina, quindi stage ed esperienze anche fuori dall'Italia per diversi anni, come Londra e Regno Unito. Sono tornato facendo praticamente tutto: lavoravo per locali gourmet, pizzerie, trattorie, catering, banqueting, matrimoni”.



Per arrivare a Sinodia però, Samuele ha maturato un'impostazione di lavoro rigorosa e che potesse tenere conto dello starter pack della cucina pugliese, ma rivedendolo in chiave creativa.

www.virtuquotidiane.it Oltre lo starter pack della cucina salentina. A Corigliano d'Otranto uno chef ha riscritto la tradizione grazie ai gusti internazionali

“Il locale nasce proprio su questo presupposto, andare fuori dal già visto e puntare sulle contaminazioni internazionali, su nuovi gusti, senza dimenticare da dove si viene” racconta. “Tutto questo si concretizza dando ai miei ospiti una nuova percezione della cucina salentina, più giovane e più dinamica, senza confini”.

Ma come si sa, Roma non si è costruita in un giorno, e Sinodia è ancora alla parziale concretizzazione di questo progetto: “Vogliamo spingere ancor di più sul mettersi alla prova a tavola con gusti esotici. Il cliente pian piano inizia a seguirci”, dice.

Il cliente che non è solo local, ma per la maggior parte è turistico e consapevole che non è nella classica trattoria di pittule e panzerotti, ma anche loro servono. Lo chef risponde con un menù diverso, pensato.

“Nei piatti ci deve andare il tuo carattere. Su questo presupposto nasce lo Spaghetti Benedetto che ormai è un brand. Vengono a mangiarlo da tutta la regione e chi torna ci chiede se è ancora in carta. Da 5 anni questo spaghetti ci caratterizza con il suo profumo deciso di colatura di alici, peperoncino, pimenton e la freschezza della tartare di scampi”.

Una ricetta semplice, ma il mood è quello del ristorante svagato e divertente, proprio come la nuova carta.



Allora si può fare cucina senza prendersi troppo sul serio e senza per forza doversi piegare al già visto che affascina il turista? “Sì, basta avere inventiva da parte nostra e lasciarsi tentare da parte loro. Ad esempio se al mattino vado a fare la spesa e trovo una pancia di maiale strepitosa, torno in cucina e vedo cosa si può fare. Ho inventato una empanada che racconta

www.virtuquotidiane.it Oltre lo starter pack della cucina salentina. A Corigliano d’Otranto uno chef ha riscritto la tradizione grazie ai gusti internazionali

di questi piccoli produttori di Corigliano che, ogni venerdì, vendono i prodotti coltivati e allevati praticamente fuori città. A Sinodia porto anche queste storie”.

E tutto questo poi diventa un nuovo buon proposito per la nuova stagione, quando il turismo cala e si fa un bilancio defaticante. Da qui si inizia a ragionare su un nuovo menù che si arricchisce dei viaggi che poi finiscono in carta.

“Ognuno di questi ha un tema ben preciso, storie di chissà chi, ma anche le nostre. Ad esempio quest’estate si parla della mia estate in cui sono nato. Era il 1997, trascorso metà in grembo e metà nel mondo. Questa stagione odora di pomodori e peperoni fritti, pane con i ricci. È il racconto di mia madre e della mia prima estate, poi ovviamente ci metto del mio. Quest’anno non mancano influenze orientali e profumate”. Il menù di Sinodia si aspetta come l’arrivo del primo bagno al mare e i clienti ne chiedono informazioni, soprattutto quando la campagna social si fa sempre più pressante. “Anche sui social comunichiamo come piacerebbe che comunicassero gli altri a noi”.

Dal 2019 Sinodia è diventato un brand che Samuele vorrebbe portare in giro per il mondo, attraverso la bandiera del suo spaghetti Benedetto.

“Penso a un pop up store, a collaborazioni con altri ristoranti, con una rete che possa mettere in connessione gente che vuole mangiar bene. Sinodia è proprio questo ed è così che ci si rende speciale e differenti da tutti”.

